

خامسا: القرع العسلى

القرع العسلى موطنه الأصلى قارة أمريكا وقد عرفه أهلها الأصليون منذ القدم واستخدموه بكثرة.

وهو من الخضراوات الصيفية، وثماره بعد النضج تكون مستديرة أو طويلة الشكل، وتزن الثمرة الواحدة من ٢ - ٥ كيلو جرامات وربما أكثر وبذور القرع العسلى (اللب) بيضاء تميل إلى الصفرة وهى كبيرة عن بذور البطيخ وهى قاتلة للدودة ويدخل فى عمل بعض الوجبات. والقرع يؤكل مطبوخا، أو على شكل الحلوى وقيمته الغذائية عالية جدًا ومفيدة، وقال عنه رسول الله صلى الله عليه وسلم (اليقطين. القرع.. يزيد فى الذهن، والحفظ، ويحسن الخلق، وينور الوجه، وهو طعامى وطعام الأنبياء من قبلى)، وقد ورد ذكره فى القرآن الكريم. والقرع العسلى طبق ملين، ومرطب، ويدر البول، ويقوى الذاكرة، وسواء أكان مطبوخا، أم على شكل مربى فهو يزيل القلق والصداع ويفيد الكلى والأمعاء. وبذرتة تزيل حرقة البول وهزال الكلى، وقرحة المثانة.

الأهمية الاقتصادية للقرع العسلى:

تتميز ثمار القرع العسلى بنكهتها المميزة وبلحمها المتماك. ويمكن أن تؤكل بعد طهوها تماما مثل الكوسة، وتتميز بذور الثمار بكبر حجم الجنين وتؤكل بهدف خفض ضغط الدم. ويلاحظ كبر حجم المجموع الخضرى للنباتات حيث يستخدم العرش فى تغذية المواشى بالمزرعة. والثمار تتميز بالقيمة الغذائية المرتفعة حيث تحتوى على نسبة مرتفعة من المواد الكربوهيدراتية والبروتينات والمواد السكرية والجير وفيتامين (أ) و (ب)، كما أنه يحتوى على مقادير معتدلة من الحديد.

الاحتياجات البيئية:

يحتاج إلى جو معتدل وأيضا ينجح فى الجو الحار ويتحمل الحرارة إلا أنه لا يتحمل الجو البارد مثله مثل باقى العائلة القرعية. ولكى نضمن إنبات البذور

يجب ألا تقل درجة حرارة التربة عن ٣٥ درجة مئوية.

أصناف القرع العسلى:

يوجد عدة أصناف من القرع العسلى والتي تستخدم فى عمل المربيات والحلويات نظرا لقيمتها الغذائية العالية. ومن الممكن أن تستخدم عروش النباتات فى تغذية المواشى فى الموسم الصيفى والذى تقل فيه الأعلاف الخضراء. وهناك عدة أصناف من القرع العسلى التى تزرع فى مصر منها:

١ - القرع العسلى الاسطوانى: حيث تكون الثمار اسطوانية الشكل ذات لون برتقالى محمر بها تفصيل واضح ووزن الثمرة كبير يصل فى المتوسط إلى ٢٠ كجم. ولحم الثمرة سميك ويزرع هذا الصنف بنجاح فى عزبة البرج وكفر البطيخ.

٢ - الصنف الليبى الأخضر: الثمار بيضاوية الشكل وبها تفصيل خفيف، لون الثمار أخضر مبرقش باللون البرتقالى الفاتح. وتزن الثمرة الواحدة حوالى ٣٠ كم ولحم الثمرة لونه برتقالى غامق جدا واللحم سميك يصل سمكه إلى ١٠ - ١٢ سم ومتماسك، وذات مذاق حلو، والبذور كبيرة الحجم.

٣ - الصنف الليبى الأبيض: الثمار بيضاوية الشكل وبها خطوط غائرة لونها أبيض عاجى، ويصل وزن الثمرة فى المتوسط من ١٥ - ٢٥ كجم. ولون اللحم برتقالى غامق ويصل سمك اللحم إلى ٨ سم والبذور كبيرة وببيضاء اللون.

ميعاد الزراعة:

يزرع عموما خلال شهرى مارس وأبريل كما يمكن زراعته فى الوجه القبلى خلال شهرى يوليو وأغسطس.

التربة المناسبة:

يجود القرع العسلى فى التربة الصفراء وهى أفضل أنواع الأراضى لزراعته، كما أنه ينجح فى جميع أنواع الأراضى ما عدا التربة الملحية والقلوية ورديئة الصرف.

إعداد الأرض للزراعة:

يجب حرث الأرض من ٢ - ٣ مرات حتى تنعم التربة تماما وبعد كل حرثة تزحف جيدا نظرا لكبر حجم المجموع الخضري للنباتات ، تخطط الأرض إلى مصاطب عريضة يتراوح عرضها من ٢ - ٣ أمتار.

طريقة الزراعة:

تزرع التقاوى بطريقة العفير فى الأراضى الرملية والخفيفة. أما فى الأراضى الثقيلة فتزرع بالطريقة الحراثى. ويجب وضع من ٢ - ٣ بذور فى الجورة الواحدة لضمان عدم الترقيع وتكون الزراعة على الريشة القبلىة على مسافة متر واحد.

كمية التقاوى:

تتراوح كمية التقاوى اللازمة لزراعة فدان من نصف إلى كيلو جرام واحد.

الترقيع والخف:

يتم ترقيع الجور الغائبة والتي ماتت البذور فيها أو لم تنبت ببذور مستنبطة من نفس الصنف بعد حوالى ١٥ يوما من الزراعة. وتخف الجور على نبات واحد وذلك بعد تكوين الورقة الحقيقية الثانية.

الاحتياجات السمادية:

تحتاج نباتات القرع العسلى إلى كميات معتدلة من السماد حيث يضاف للفدان فى حالة الأراضى الخفيفة ٢٠٠ كجم من الأزوت و ٢٥٠ كجم من السوبر فوسفات ، أو يمكن أن يضاف ١٠ أمتار مكعبة من السماد البلدى حيث تخفض كمية الأزوت إلى ١٠٠ كجم والسوبر فوسفات إلى ١٠٠ كجم أيضا. ويفضل إضافة السوبر فوسفات مع تجهيز الأرض للزراعة. بينما فى حالة الأراضى الثقيلة تخفض الكميات السابقة إلى النصف.

الرى:

يروى حسب حاجة النباتات ونوع التربة إلا أنه لا يحتاج إلى ريات كثيرة لتجنب انتشار الأمراض الفطرية.

التضج وجمع المحصول:

ينضج القرع العسلى بعد حوالى ٤,٥ إلى ٥ شهور من الزراعة، وتعرف علامات
النضج بتحول لون الثمار إلى اللون البرتقالى وتصبح القشرة الخارجية صلبة.
ويراعى أن يترك جزء من عنق الثمار لتجنب جرح الثمار وذلك حتى لا تتعفن
تلك المنطقة نظرا لانتشار الأمراض الفطرية التى تسبب التعفن.
كمية المحصول: يصل محصول الفدان فى الأصناف الصغيرة ومتوسطة الحجم
إلى ٣٠٠٠ ثمرة، بينما ينتج الفدان ١٣٠٠ ثمرة فى الأصناف كبيرة الحجم.

القرع العسلى فى القرآن الكريم:

ذكر القرآن الكريم القرع العسلى فى سورة الصافات:

﴿وَأَبْدَنَّا عَلَيْهِ شَجَرَةً مِّنْ يَقْطِينٍ﴾ [الصافات: ١٤٦]

هذه الآية ذكر الله سبحانه وتعالى فيها

اليقطين: وهو نبات القرع العسلى

وهو نبات يستخدم كخضراوات وأيضا تستخدم بذوره لعلاج البروستاتا والتهابات
مجرى البول المزمن.

وفى سورة البقرة ذكر المولى عز وجل الخضراوات القرعية فى قوله تعالى: ﴿وَإِذْ
قُلْتُمْ يٰمُوسَىٰ إِنَّ نَافِثَةَ عَلَىٰ طَعَامِكَ وَجَدِ قَادَحٌ لَّنَا رِيكَ يُخْرِجُ لَنَا مِمَّا ثَمَّنَتْ الْأَرْضُ مِنْ بَقْلِهَا
وَوَشَايَهَا وَفُومِهَا وَعَدَسِيهَا وَبَصِلِهَا قَالَ أَتَسْتَبْدِلُونَ الَّذِى هُوَ أَدْنَىٰ بِالَّذِى هُوَ
أَشَدُّ أَهْطُوا مُضِرًّا فَإِنَّ لَكُمْ مَآسًا لَّكُمْ وَضُرِيَّتٌ عَلَيْهِمْ أَلَذَّةُ الْمَسْكَنَةِ وَبَاءَ وَ
يَغْضَبُ مِنْ آلِهِ ذَلِكَ بِأَنَّهُمْ كَانُوا يَكْفُرُونَ بِآيَاتِ اللَّهِ وَيَقْتُلُونَ النَّبِيِّنَّ بِغَيْرِ الْحَقِّ
ذَلِكَ بِمَا عَصَوْا وَكَانُوا يَعْتَدُونَ﴾ [البقرة: ٦١]

هذه الآية ذكر الله سبحانه وتعالى فيها

قثائها: القرعيات البطيخ - الشمام - القرع العسلى

البقل: ما تنبته الأرض من الخضراوات مما يأكله الناس والأنعام.

القوم: قليل هو الثوم، وقليل هو الحنطة.

استخدام القرع العسلى فى الصناعات الغذائية:

أثبت بحث قام به قسم بحوث تصنيع الحاصلات البستانية بمركز البحوث الزراعية بعنوان:

«جودة وثبات بعض المنتجات الغذائية الجديدة المصنعة من القرع العسلى» حيث يفيد البحث أن القرع العسلى يعتبر أحد المحاصيل الاستوائية وتحت الاستوائية ويستخدم فى مصر فى إعداد منتجات محدودة حلوة المذاق. وهذا البحث يهدف إلى إنتاج منتجات جديدة منه مثل العصير، المربى، الكمبوت واللقائف. وتتميز ثماره بأنها كبيرة الحجم وتتكون من ٤,٧٥% قشرة، ٨١,٣٣% لب، ٣,٩% بذور، ١٠,٠٥% أجزاء ليفية محاطة بالبذور. ويحتوى لب هذه الثمار على ٨٩,٥٣% رطوبة، ٠,٢٧% مستخلص الخالى من النيتروجين على أساس وزن رطب. بالإضافة إلى تركيز معتدل من البيتاكاروتين (١٩,٦٠ مج/ ١٠٠ جم) والبيكتين (٠,٢٦%). وتختلف الصفات الكيمو طبيعية لمنتجات لب القرع العسلى تبعاً لمكوناتها وطرق إعدادها. وكانت المنتجات المصنعة منه (عصير، كمبوت، لقائف، مربى) مقبولة حسيًا وذات مواصفات جيدة. وأدى إضافة مكسبات طعم ورائحة من المانجو والبرتقال إلى زيادة درجة تقبلها. وعند إضافة ٢٠% عصير مانجو أو برتقال إلى عصير القرع العسلى حدث زيادة فى درجة تقبله. وكان التغير بسيطاً فى مكونات هذه المنتجات خلال تخزينها لمدة ستة شهور على درجة حرارة الغرفة فيما عدا حامض الاسكوربيك حيث حدث له انخفاض ملحوظ خلال تلك الفترة.

كيك القرع العسلى:

المقادير

واحدة قرع عسلى صغيرة الحجم - كوب دقيق - كوب زبد - ٢ كوب سكر - ٢ ملعقة بيكنج بودر - ٢ بيضة - ٢ كوب كريمة مخفوقة - فانيليا.

الطريقة

يقطع القرع إلى مكعبات صغيرة الحجم ويغسل ويضاف السكر وقليل من الماء

ويسلق حتى يشبه المربى، ثم يضاف الدقيق ويقلب جيدا، يخفق البيض والفانيليا مع الزبد ويضاف لخليط القرع والدقيق ويقلب جميعا جيدا.
ثم يصب فى صينية ويدخل فرنا حارا لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ نار الفرن ويترك لمدة نصف ساعة ويترك حتى يبرد وتشق الكيكة وتحشى بالكريمة ويجمل سطحها بالكريمة.

القرع العسلى بالكريمة والجوز:

المقادير:

قرع عسلى - جوز محمص - قرفة - كريمة لبانى - فانيليا - ٣ كوب سكر.

الطريقة:

يقطع القرع إلى مكعبات متوسطة ويغسل ويوضع فوقه السكر وينقع نصف ساعة ثم يضاف إليه كوب ماء ويترك حتى ينضج ويتجانس. وعند التقديم تضاف الكريمة اللباني والجوز المحمص.



بعد هذا العرض أرجو أن يفى هذا الكتاب برغبة القراء ومنتجى الخضر القرعية من المزارعين وشباب الخريجين والمهتمين بمجال الإنتاج الزراعى فى معرفة الحقائق عن زراعة محاصيل الخضر القرعية واستخداماتها المتعددة.



المراجع العربية

- ١ - محمد محمود شرافى وآخرون (١٩٩٣): فسيولوجيا النبات - الطبعة الرابعة - نسخة مترجمة عن روبرت/ م ديفلين - فرانسيس هـ ويزام - الدار العربية للنشر والتوزيع.
- ٢ - برنامج العناصر المغذية الصغرى ومشاكل تغذية النبات بالمركز القومى للبحوث التوصية السمادية المتخصصة لتحقيق التسميد المتكامل المتوازن.
- ٣ - نشرة وزارة الزراعة (١٩٩٤) الخضر القرعية.

المراجع الأجنبية

- Jones, Jr., J.B., B wolf and H.A. Mills (1991):
«Plant Analysis Handbook Micro- Macro» Publishing, Inc.,/
U.S.A.
- Marschner, Horst (1986): «Mineral Nutrition of Higher Plants»
Academic Press, Inc., New York, N.Y.
- Mengel, K., and E.A. Kirby (1981): «Principles of Plant
Nutrition» Fourth Edition. International Potash Institute, Berne,
Switzerland.

الفهرس

الموضوع	الصفحة
مقدمة	٣
أولاً : البطيخ	٥
أصناف البطيخ	٨
بشرى لمرضى السكر	٩
الاحتياجات البيئية للبطيخ	١٠
مواعيد زراعة البطيخ	١١
إعداد الأرض للزراعة	١١
طرق الزراعة	١٢
ما يجب مراعاته عند إجراء عملية الري	١٥
التسميد	١٥
علامات نضج البطيخ	١٩
الأمراض التي تصيب الخضر القرعية	١٩
الفوائد الصحية والطبية للبطيخ	٢٦
القيمة الغذائية للبطيخ	٣٠
الأمثال الشعبية المصرية والبطيخ	٣١
طرائف عن البطيخ	٣٢
شراب البطيخ	٣٢
الإسلام والبطيخ	٣٣
ثانياً : الكانتلوب	٣٥
الوصف النباتي للكانتلوب	٣٥

٣٦	الاحتياجات البيئية للكانتلوب
٣٧	أصناف الكانتلوب
٣٩	مواعيد زراعة الكانتلوب
٤٠	طرق زراعة الكانتلوب
٤٢	التسميد
٤٦	النضج وجمع المحصول
٤٧	تعبئة وتداول ونقل المحاصيل القرعية
٤٩	ثالثا: الخيار
٤٩	الوصف النباتي للخيار
٥١	الاحتياجات البيئية للخيار
٥١	أصناف الخيار
٥٤	مواعيد زراعة الخيار
٥٥	طرق زراعة الخيار
٦١	التسميد
٦٤	النضج وجمع المحصول
٦٤	فوائد الخيار الصحية
٦٩	رابعا: الكوسة
٦٩	الوصف النباتي للكوسة
٧٠	الاحتياجات البيئية للكوسة
٧١	أصناف الكوسة
٧٢	طرق زراعة الكوسة
٧٤	التسميد
٧٧	النضج وجمع المحصول
٧٧	فوائد الكوسة الصحية
٨٠	وجبات مغذية لموسم الامتحانات

٨٥	خامسا : القرع العسلى
٨٥	الأهمية الاقتصادية للقرع العسلى
٨٥	الاحتياجات البيئية
٨٦	أصناف القرع العسلى
٨٦	ميعاد الزراعة
٨٧	إعداد الأرض للزراعة - طريقة الزراعة
٨٧	الاحتياجات السمادية
٨٨	النضج وجمع المحصول
٨٩	استخدام القرع العسلى فى الصناعات الغذائية
٩١	المراجع العربية
٩٢	المراجع الأجنبية
٩٣	الفهرس



سيصدر قريباً

النباتات الراقية واحتياجاتها الغذائية

أ. د / ايهاب الصياد

الخضر القرعية



بطيخ
هجين
أسوان



بطيخ
جيزة ١٠



كانتلوب
أناناس



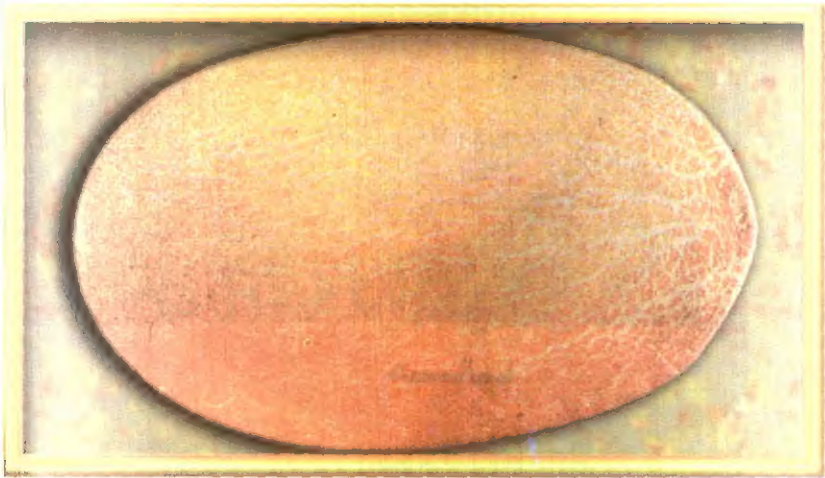
كانتلوب
هجين
جاليا



خيار هجين امير «۲»



نبات خيار هجين مثمر



شهد الدقى



الكوسة الاسكندراني